

Dr. Öğr. Üyesi SENA BAKIR

Kişisel Bilgiler

E-posta: sena.bakir@erdogan.edu.tr

Web: <https://avesis.erdogan.edu.tr/sena.bakir>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: BnxA5XYAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6258-1969

Publons / Web Of Science ResearcherID: JAC-6394-2023

ScopusID: 57191525055

Yoksis Araştırmacı ID: 104936

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2021

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2014

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2007 - 2011

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2011

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, PHENOLIC AND CAROTENOID PROFILES OF TOMATOES COLLECTED FROM DIFFERENT PARTS OF TURKEY AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF DRIED TOMATOES, İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2021

Yüksek Lisans, Investigating the phenolic content and In vitro bioaccessibility of some vinegars, and changes in antioxidant activity during grape and apple vinegar processing, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü, Gıda Biyokimyası, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2020

Akademik İdari Deneyim

Fakülte Kurulu Üyesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2022 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2022 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz, Lisans, 2021 - 2022

Halkla İlişkiler ve İletişim, Lisans, 2021 - 2022

Mesleki Yabancı Dil-I, Lisans, 2021 - 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of drying treatments on the global metabolome and health-related compounds in tomatoes**
Bakir S., Hall R. D., De Vos R. C. H., Mumm R., Kadakal C., Capanoglu E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.403, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Bioaccessibility of terebinth (Pistacia terebinthus L.) coffee polyphenols: Influence of milk, sugar and sweetener addition**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., Ozdal T., BAKIR S., Capanoglu E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.374, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Natural diversity in health related phytochemicals in Turkish tomatoes**
Bakir S., Capanoglu E., Hall R. D., de Vos R. C. H.
JOURNAL OF BERRY RESEARCH, cilt.11, sa.2, ss.279-299, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **Variation in secondary metabolites in a unique set of tomato accessions collected in Turkey**
Bakir S., Çapanoğlu Güven E., Hall R. D., De Vos R. C. H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.317, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Role of Dietary Antioxidants in Neurodegenerative Diseases: Where are We Standing?**
Bakir S., Çatalkaya G., Ceylan F. D., Khan H., Guldiken B., Çapanoğlu Güven E., Kamal M. A.
CURRENT PHARMACEUTICAL DESIGN, cilt.26, ss.714-729, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Changes in the phenolic profile, antioxidant capacity and in vitro bioaccessibility of two Algerian grape varieties, Cardinal and Dabouki (Sabel), during the production of traditional sun-dried raisins and homemade jam**
Zoubiri L., Bakir S., Barkat M., Carrillo C., Çapanoğlu Güven E.
JOURNAL OF BERRY RESEARCH, cilt.9, ss.709-724, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **Investigating the antioxidant and antimicrobial activities of different vinegars**
Bakir S., Devocioğlu D., Kayacan S., Toydemir G., Karbancioglu-Guler F., Çapanoğlu Güven E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, ss.2083-2094, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **Fruit Antioxidants during Vinegar Processing: Changes in Content and in Vitro Bio-Accessibility**
Bakir S., Toydemir G., Boyacioglu D., Beekwilder J., Çapanoğlu Güven E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES, cilt.17, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigating the Content and Bioaccessibility of Phenolic Compounds In Roots of Rosa canina L. and Rosa pimpinellifolia L.**
Macit M., aras perk a., GÜVEN E. Ç., BAKIR S.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.33, sa.2, ss.163-173, 2023 (Scopus)

- II. **LC-ESI-MS/MS analysis, toxicity and anti-anaemic activity of Rubia tinctorum L. aqueous extract**
Houari F. Z., Erenler R., Bakır S., Çapanoğlu Güven E., Hariri A.
NOVA BIOTECHNOLOGICA ET CHIMICA, cilt.21, sa.1, ss.1-12, 2022 (Scopus)
- III. **Türkiye’de yaygın olarak tüketilen bazı sirke çeşitlerinin antioksidan özelliklerinin incelenmesi.**
BAKIR S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., BOYACIOĞLU D., TOYDEMİR G.
Gıda Teknolojisi, ss.76-80, 2015 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Yapay Gıdalar ve3D**
Bakır S.
Geleceğin Restoranları, Gültekin Çalışkan,Gülsün Yıldırım, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.130-146, 2021
- II. **Innovations in functional foods development**
Guldiken B., Gülsünoğlu Konuşkan Z., Bakır S., Catalkaya G., Çapanoğlu Güven E., Nickerson M.
Food Technology Disruptions, Charis M. Galanakis, Editör, Academic Press., Oxford, ss.73-130, 2021
- III. **Tomato Polyphenolics: Putative Applications to Health and Disease**
Bakır S., Kamiloğlu S., Tomaş M., Çapanoğlu Güven E.
Polyphenols in Human Health and Disease, Watson R.,Preedy V.,Zibad S., Editör, Academic Press , Oxford, ss.93-102, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Farklı oranda mürver meyvesi eklenmiş süt ürünlerinde bioaktif maddelerin günden güne değişimi**
Bakır S.
UBAK, Ankara, Türkiye, 17 - 18 Aralık 2021, ss.87-88
- II. **Effect of Milk, Sugar or Sweetener Addition on the Bioaccessibility of Terebinth Coffee Polyphenols**
Kamiloğlu S., Özdal T., Bakır S., Çapanoğlu Güven E.
5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (5-ISPMF), Nanchang, Çin, 25 Ağustos - 01 Eylül 2021, ss.155
- III. **Evaluation of changes at bioactive compounds in elderberry added dairy products by days**
Bakır S.
5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (5-ISPMF), Nanchang, Çin, 25 Ağustos - 01 Eylül 2021, ss.135
- IV. **Meyve/Sebze Çekirdeklerinden Elde Edilen Ekstraktlarda Fenolik Maddelerin Tespiti ve Ekstraktların Antioksidan Kapasitelerinin Belirlenmesi**
BAKIR S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- V. **Investigating the effect of infusion methods on the antioxidant properties of mixed herbal tea**
CEYLAN F. D., BAKIR S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
NUTRICON, Ohrid, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.106
- VI. **he bioaccessibility of antioxidants in rosehip roots collected from Erzurum - Turkey**
MACİT M., ARAS PERK A., BAKIR S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Nutricon, 13 - 15 Haziran 2018, ss.148-149
- VII. **The phenolic profile determination of tomato landraces from Turkey**
BAKIR S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
NUTRICON, Ohrid, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.58-59
- VIII. **The bioaccessibility of antioxidants in rosehip roots collected from Erzurum - Turkey**
MACİT M., ARAS PERK A., BAKIR S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.

NUTRICON, Ohrid, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.148-149

IX. EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON THE ANTIOXIDANT CAPACITY OF RAISINS

BAKIR S., APAK R., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.

1st Black Sea Association of Food science and Technology, Ohrid, Makedonya, 22 - 24 Eylül 2016, ss.1

X. Investigating The Antimicrobial And Antioxidant Properties Of Different Vinegars Produced In Turkey

BAKIR S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F., KAYACAN S., DEVECİOĞLU D.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.1

XI. The Changes in Antioxidant Properties of Grape and Apple Fruits During Vinegar Processing. , October 2014, Istanbul, Turkey (poster).

BAKIR S., BOYACIOĞLU D., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., TOYDEMİR G.

7.th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 21 - 24 Ekim 2014, ss.1

XII. Investigating the Antimicrobial and Antioxidant Properties of Different Vinegars Produced in Turkey

BAKIR S., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.

3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 3 - 05 Ekim 2014

XIII. Evaluating the In Vitro Bioavailability of Different Types of Vinegar.

BAKIR S., BOYACIOĞLU D., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., TOYDEMİR G.

3rd International Conference on Food Digestion, Wageningen, Hollanda, 4 - 07 Mart 2014, ss.1

XIV. Türkiye'de Yaygın Olarak Tüketilen Bazı Sirke Çeşitlerinin Antioksidan Özelliklerinin İncelenmesi.

BAKIR S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.

TGDF GIDA KONGRESİ 2013, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.1

Metrikler

Yayın: 29

Atıf (WoS): 94

Atıf (Scopus): 107

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5